

MEMORIA
SOPRA LA COLTIVAZIONE
DELLE VIGNE

DEL

SIGNOR GABRIELLO ANET

VIGNAJUOLO A CHAILLY

MEMBRO DELLA SOCIETA' ECONOMICA
DI VEVAY

TRADOTTO DAL FRANCESE.



V E N E Z I A MDCCLXXXI.



Presso ALVISE MILOCCO in Merceria.

B.S.

Xm









A

1774



MEMORIA

*Sopra la Coltivazione delle VIGNE
del Signor GABRIELLO ANET
Vignajolo a Chailly &c.*



 Gli è fuor d' ogni dubbio,


 che la coltivazione dei fon-


 di , qualunque essi siano ,


 dee variare secondo la dif-
 ferenza dei climi , del ter-
 reno , e delle esposizioni .

Le Vigne della Vaux , per esem-
pio , si mantengono da tempo imme-
morabile per via di propaggini ; lad-
dove quelle del nostro Bailaggio di
Vevay non possono per tal mezzo
lungamente sostenerli . E' d' uopo ne-
cessariamente spiantarle quando sono

vecchie, perchè le propaggini non vi riescono più.

Io non intraprenderò a ricercare le cagioni fisiche di queste differenze ; l'opera del diligente Coltivatore si riduce al lavoro , diretto dall' esperienza.

Il mio disegno si è di dare qui un' idea di alcune scoperte, ch'io ho fatte per questa strada , sulla materia di coltivare le vigne nei nostri quartieri.

Parlerò primieramente del miscuglio delle terre . Spiantando le viti si ha somma cura di levare le punte delle roccie che incomodano il Vignajuolo allorchè le affossa, e di fare delle grandi buche, che noi chiamiamo *tines* , nei siti dove è molta terra, per sotterrarvi queste roccie abbattute , e per aver della buona terra da portare sopra le roccie che rimangono scoperte ; tuttavia non si ha saputo fino al presente cosa fosse il profittare di certe vene di terra, che
si tro-

fi trova di qua e là spiantando le viti, per cavare queste vene di terra, e mescolarla con l'altra sulla superficie. Un tal miscuglio fa un effetto maraviglioso. Avanti di avere inteso parlare di marna, io ho trovato, spiantando una vigna, una vena di terra bianca compattissima, che, maneggiandola, parvemi dolcissima. Io non dubbitai che questa terra, ch'io non avea giammai coltivata, non fosse eccellente mescolandola mediante il lavoro con quello della superficie; ne feci l'esperienza in diversi pezzi di vigne vecchie e nuove, il che ha dato alle vigne vecchie un tal vigore, che ne sono restate come ringiovinite, ed hanno dato un prodotto ubertosissimo, senza l'ajuto d'alcun letame.

Lo stesso io dico d'una specie di roccia decomposta o marcita. Si può cavarla in alcuni luoghi assai profondamente: esposta all'aria diventa come una calce, o come cenere. Fa

altresì benissimo mescolandola con delle terre forti; e rende un vino, oltrechè in quantità, d'una qualità eccellente. Si può sperare che su questo articolo si ritrarrà in avvenire un miglior partito da siffatti mescugli di terre, assai poco noti fino al presente.

Per ciò che riguarda la maniera di spiantare le vigne, ella è abbastanza nota nei nostri quartieri. Non si può fare questa operazione troppo profondamente in que' luoghi ove trovasi un buon fondo di terra. Una tal opera si deve fare in autunno, e non in tempo piovoso; non v'ha cosa più perniciosa, particolarmente nelle terre forti. Io son di parere che nella seguente primavera vi si abbia da seminare de'grani marzuoli; ma mietendoli col falchetto convien lasciarvi mezzo piede di stoppia, e subito dopo la messe, affossare ancora profondamente, rovesciando questa stoppia. Essa ingrassa, rende soffice, e attenua
la

la terra, la quale mediante il ghiaccio dell' inverno diventa mobile, di maniera che le propaggini, o i *chapons* ossia sarmenti, che vi si pianta, riescono a maraviglia.

Convieni guardarsi bene di non piantare, come fanno certuni, i *chapons* o sarmenti, sopra il seminato. Questa è la più cattiva opera che far si possa. Si crede d' avanzarli d' un anno, e per tal via anzi si ritardano di molto. Questo è un fatto d' esperienza.

Non v' ha chi non sappia essere un punto essenzialissimo la buona scelta dei piantoni, di cui si suol formare una vigna novella, poichè da ciò dipende la bontà del suo prodotto sì in quantità che in qualità.

Quello che dicesi i sarmenti bianchi, o il *blanches* non è buono da piantare. Egli è bensì vero che è d' un prodotto sorprendente per il numero dei grappoli, ma non è men vero che quest' uva non produce ciò

S M E M O R I A

che chiamasi vino buono e bello ;
 imperciocchè, oltre che ritiene il co-
 lore del sarmento che lo produce ,
 egli è altresì privo d' ogni dolcezza :
 oltracciò , se questi grappoli sono in
 gran quantità , sono però meno gros-
 si ; di maniera che , pari essendo tut-
 te le altre cose , essi non producono
 niente più delle altre uve , e manca-
 no della buona qualità. Quindi qua-
 lunque giudizioso e attento Vignaju-
 lo si asterrà di raccogliere , per farne
 la piantagione , siffatti sarmenti.

Vi sono alcuni che preferiscono il
 legno rosso per iscegliere i loro *cha-
 pons* ; ma questi pure s'ingannano: la
 bellezza e la grossezza del sarmento
 li seduce . Se facessero attenzione al
 prodotto dei ceppi usciti da questi
 sarmenti o *chapons* rossi , vedrebbero
 che producono dei grappoli , che han-
 no dei manichi , o gambi rossi ; che
 questo gambo si attortiglia nel sito
 dove il grappolo comincia a prende-
 re consistenza ; che esce orizzontal-
 mente

mente dal sarmento; che qualche volta eziandio e il gambo e il grappolo guardano in alto, il che proviene dalla picciolezza dei grani, dal loro poco numero, e dalla mancanza di peso. Si osservi diligentemente alla sua stagione, e si vedrà sensibilmente la verità di ciò ch'io qui avanzo. Concludiamo dunque parimenti che il piantone rosso non è buono per formare una vigna novella.

Qual è dunque il segno al quale si riconoscerà il buon piantone? Il buon piantone è quello di color castagno, e ch'è copiosissimo in quel paese: esso non è nè eccessivamente grosso come il rosso, nè estremamente piccolo come il bianco o *blancher*. Egli tiene il mezzo tra cotesti due tanto per la grossezza che pel colore. Questo senza dubbio è il miglior piantone che sceglier si possa per avere una buona vigna; ma io consiglio che qualora si raccoglierà dei *chapons*, conviene ciò fare sopra le viti vecchie,

chie , o almeno su quelle di mezza età , e giammai sopra le giovani . Se avviene che per trascuratezza si abbia piantato delle propaggini di cattiva qualità , non si tarderà ad accorgersene : in tal caso io consiglio che si estirpi senza dilazione tutti questi ceppi di tristo augurio , per sostituirvi delle propaggini di buona specie .

Prima di passare a un altro articolo , siami permesso di fare qui una riflessione ,

Donde proviene che si vede nei nostri quartieri tante vigne belle in apparenza , ben disposte , guernite di bei ceppi , e di superbi sarmenti , rendere pochissimo in paragone della loro vicina , ch'è mancante della maggior parte delle prerogative delle prime ? Una tal quistione , si dirà , porta con se la sua risposta ; ed è che la seconda è di piantoni migliori di quello che sono le altre . Io lo confesso ; ma inoltre da che viene questo cattivo piantone ? Egli è a mio
pa-

parere, 1. perchè il Vignajuolo non si prende la pena d'informarsi da persone sperimentate quali siano i *chapons* veramente buoni; ciascuno vuole su ciò spacciarla da maestro, quantunque non ne sappia niente. 2. Non si posson risolvere (parlo della maggior parte) a raccogliarli eglino stessi. Che ne succede? 3. Se ne affida la cura a molte persone, che non vi hanno quella cognizione che converrebbe in un caso di tale importanza; o che se vi hanno cognizione, non si prendono la pena di scegliere bene; e perchè? Perchè non essendo pagate che in ragione di cinque in sei soldi al centinajo, non potrebbero raccoglierne in un giorno quanto importa la loro giornata; essendo ciò impossibile quando si voglia applicarsi a non raccogliere che i buoni piantoni. 4. Oltracciò, tuttavolta, ed anche ben sovente, si dà tal cura a delle persone che non sono punto di buona fede, le quali, non contente d'in-

gan-

gannare quelli che le impiegano, raccogliendo tutto ciò che incontrano sotto il loro distruttivo coltello, e gettandosi sempre sopra le piante novelle, sfigurano dei giovani ceppi.

Questo non è il tutto, ed ecco il colmo del male; imperciocchè io sono sforzato a dichiarare con sommo rammarico la rilassatezza della Polizia. Si permette un traffico aperto di piantoni o *chapons*; e a chi si permette? A persone che non hanno un pollice di terra in proprietà, e che per conseguenza sono ladri che si dovrebbero punire.

Tuttavia questo male non è, grazie a Dio, generale. Di già molte Comunità e molti Distretti hanno opposto degli argini a questo rovinoso torrente, che delle faggie proibizioni a ciascuno di raccogliere dei *chapons* sopra altre vigne che sulle proprie. Convien sperare che questa buona disciplina prevarrà finalmente sopra la licenza che ha regnato fino-

ra in molti luoghi, malgrado i danni considerabili ch'ella vi ha cagionato.

Indicate in parte le sorgenti di questo male, non è difficile scoprirne i rimedj convenienti. Io non farò che accennarli.

E' d'uopo, per quanto è possibile, istruirvi da noi stessi delle qualità che deve avere un buon piantone di vite, e a tale oggetto consultare le persone pratiche su questo punto. Dopo ciò, convien raccogliere da noi stessi, per quanto si può, i *chapons* di cui si ha bisogno, senza riposarci sopra altri, i quali non hanno nè la stessa attenzione, nè il medesimo interesse che abbiamo noi della cosa di cui si tratta.

Ma siccome non è possibile di far tutto da noi medesimi, o per difetto di tempo, o a cagione della mancanza di lumi sufficienti, siamo perciò costretti ad appoggiare siffatta cura ad altre persone. 1. Si affidi a persone le quali per una lunga sperienza nel lavoro della vigna diano luogo a credere

dere che sono capaci di questa scelta.
2. Che queste siano persone d' una probità riconosciuta. Diffidatevi soprattutto di quegli scioperati che gridano, io ho raccolto tanti, e tanti *chapons*. Coloro , che vi impiegheranno più tempo , e che raccoglieranno meno , sono quelli sopra i quali voi potete contare più sicuramente .

Per quello riguarda la stagione in cui deesi piantare la vigna , giudico che non si possa farlo con un successo più sicuro , che nello spazio di tempo tra il San Martino, e Natale : si piantino dei *chapons* oppure delle propaggini, egli è lo stesso in quanto alla stagione, ed ecco il perchè. 1. Si ha più comodo in autunno, che in primavera. 2. I *chapons* piantati in autunno non sono in pericolo di essere sorpresi e guastati dalle siccità della primavera , come lo sono quelli che si piantano in questa stagione.

In quanto alla maniera di piantare la vigna, quello che v' ha di essenziale

ziale da osservarsi si è la distanza che convien lasciare tra i ceppi ; imperciocchè riguardo alla profondità, questa dee variare secondo il più o meno di fondo di terra.

Io credo fermamente , che quando si pianta una vigna , convenga posare i teneri ceppi almeno tre piedi distanti l' uno dall' altro , particolarmente quando il terreno è piano . Ecco le mie ragioni . 1. I. ceppi ne vengono assai più grossi , ed anche più estesi , più belli ; potando la vigna si dà loro la forma che si vuole , si allargano , e si alzano a piacere .

2. Non si teme che le loro rispettive corna si appicchino , e formino una specie di folti cespugli , il che forma una spiacevole prospettiva allorchè la foglia cresce .

3. I rami o corna dei ceppi si conservano meglio , e non cagionano deformità nocevoli : osservate quelle vigne dove i ceppi si toccano quasi tutti ; non si può passare per le file ,
quando

quando i sarmenti crescono, senza urtarli, e per conseguenza senza romperli a causa della loro delicatezza; il che cagiona un pregiudizio considerabile, poichè rompendo le corna o rami, si tolgono per sempre, e per conseguenza si toglie anche l'uva che verisimilmente avrebbe prodotto. 4. Piantate i ceppi ad una distanza men grande di quella ch' io ho indicato, e vedrete che il lavoro della vostra vigna sarà assai più faticoso e difficile: si stracciano le vestimenta affossando, si si scortica le braccia; in somma, lavorando, si è in una tortura continua; laddove, con la distanza che ho proposta, e ch' io pratico costantemente e con successo, si evitano tutti questi danni, e questi difetti. 5. Egli è evidente, che il prodotto sarà molto più considerabile, ma soprattutto il vino sarà migliore senza comparazione; imperciocchè si vede per esperienza che nelle vigne, dove i ceppi sono troppo fitti, le uve vi marciscono
no

no avanti la loro maturità. Cosa si dee fare in tale estremo? Convien vendemmiare; e che? delle uve acerbe a cagione dell'ombra reciproca dei ceppi, o marcite per la cagione medesima: se ne ha finalmente del vino, ma un vino pesante, aspro, poco proprio da essere conservato: laddove nelle vigne, dove i ceppi sono piantati alla distanza ch'io ho indicata, i grappoli vi maturano pienamente, vi vengono assai più grossi, e non vi marciscono avanti la maturità; vibrando il sole i suoi raggi benefici sopra ciascuno d'essi, ne viene un vino eccellente.

A che si dee dare la preferenza tra quello che chiamasi propaggine, e i *chapons* o sarmenti? Quest'è un quesito, al quale passo a rispondere in poche parole, sottomettendo la mia decisione ad una giusta critica.

Le propaggini sono preferibili, secondo me, ai *chapons*, particolarmente nelle terre forti. Si può scegliere

piuttosto quelle che sono di bell'aspetto: elleno riescono sempre meglio, e fruttano più presto: si avrebbe troppo da fare allorchè, avendo da piantare una vigna, si avesse da procurarsi delle barbatelle fatte con delle ceste nelle vigne, o nella maniera di cui fra poco parlerò. E' nota a chiunque la maniera di far le propaggini. Si pianta a mezzo piede di distanza dei sarmenti in una terra ben preparata a tal uopo; si coltivano convenientemente, e quando si spiantano in capo a due anni, si ha attenzione di non danneggiarli, e si rigettano tutti quelli che hanno qualche difetto. Ma se si desidera avere una vigna sollecitamente in istato, e che si voglia avere delle barbatelle per riempire i vuoti delle vigne nuove ed anche delle vecchie, ecco come io procedo per fare queste barbatelle.

Io levo da un prato delle zolle di cotico, d' un piede in quadrato, e di circa due o tre pollici di grossezza, e
le

le metto in terra accanto un ceppo di buona specie. Alla profondità di mezzo piede io corico sopra questo cotico rovesciato di sotto in su, un sarmento di questo ceppo, che cuopro di tre pollici di terra due bottoni o gemme del sarmento coricato. Taglio col coltello tutti i bottoni di questo sarmento dal ceppo, a cui è attaccato, fino in terra. Se voglio conservare il corno del ceppo, da cui corico il sarmento, vi lascio il primo bottone, che noi chiamiamo il *borgne*, e in caso che il sarmento getti ancora da qualche luogo inaspettato, ho cura in primavera di portar via tutto quello che ha germogliato tra il ceppo e la terra. L'anno seguente taglio presso terra il sarmento coricato. Levo il corno del ceppo a cui sta attaccato: e se ho lasciato il primo bottone o il *borgne* per conservare il corno, taglio presso il sarmento ciò che questo bottone *borgne* ha prodotto. Dipoi levo il contorno del co-

tico che contiene la barbatella , lo prendo per di sotto , e lo trasporto nel sito che gli ho preparato per riempire un vuoto , sì in una vigna vecchia , che in una nuova , prendendo cura di scavare profondamente , e di mettere sotto il cotico , che poso a un piede in terra , una cesta piena di terra nuova , sia di cottico marcio a tal fine , sia di terra tratta da rigagnoli di prati , ch'io ho fatto maturare mescolandola con qualche letame. In poco tempo i siti vuoti sono guarniti di buoni ceppi. Questa maniera di far le barbatelle con delle zolle di cotico , mi pare preferibile alle ceste , di cui si fa uso a tal uopo ; il metodo è presso a poco lo stesso.

Queste barbatelle sono d' un uso sì grande , anche per riempire i vuoti nelle vigne vecchie , che io veggio con pena parecchi Vignajuoli attendere , per riempire i vuoti , delle barbatelle o dei *chapons* o sarmenti che
pe-

periscono nelle loro novelle piantagioni, fino a che la vigna sia abbastanza forte per propagginarla. L'esperienza ci dimostra che niente invecchia più le vigne nei nostri quartieri, quanto le propaggini, sia che non le si faccia con sufficiente attenzione, sia che il nostro territorio non sia favorevole per questa operazione.

Io non saprei fare a meno d'inferire qui la maniera, ond'io procedo, per ristorare le mie vigne; ella è assai singolare; e però non la propongo come un metodo da seguire in ogni luogo; ciò sarebbe impraticabile. Prendo il cotico d'un pezzo di prato in estate (ben inteso, che ciò faccio dopo averne raccolto il fieno) della grossezza di circa due pollici. Lo riduco in monte finchè l'erba ne sia marcita, il che mi porta avanti fino all'autunno: allora mescolo, lavoro, rovescio questo monte di cotico, affinchè nell'inverno si possa meglio calcinare. Alla seguente primavera lo

porto sopra un pezzo di vigna vecchia o nuova, secondo che lo ricerca il bisogno di ristorare: io spargo di poi questa terra o questo cotico sopra la mia vigna, con la precauzione di non distenderlo sopra uno spazio maggiore in essa vigna di quello che era il pezzo del prato che ho spogliato del cotico; io credo questo metodo preferibile al concime ordinario, e lo credo d'appresso le replicate sperienze che ne ho fatto, Una vigna vecchia ristorata in tal guisa, e di cui i famenti piccioli e mezzo secchi minacciavano ruina, si è rinnovata a segno, che l'anno seguente non si riconoscevano più i medesimi ceppi; tanto n'era sensibile il cangiamento. D'altronde ho osservato che le raccolte delle vigne così fornite di cotico marcito erano più ubertose. E riguardo alla qualità, ciascuno sa che il vino proveniente da una vigna concimata col letame è ordinariamente pesante, acerbo, insipido, e poco proprio da
con-

conservarsi lungo tempo , oltrechè è soggetto a divenir grasso ; laddove quello , che producono le vigne guernite di questo cotico attenuato , è bello , vivo , pien di forza , dolce , e piccante .

Ma , mi si dirà , voi non vi accorgete che , pensando a fabbricare con una mano , distruggete con l' altra ; e che ! distruggere i prati ; che assurdo è mai questo !

Ma , io rispondo , che ben lungi dal rovinare questo prato , per lo contrario lo ristoro considerabilmente . Primieramente egli è manifesto ch'io ne estirpo tutte le cattive piante , e ciò d' una maniera radicale ; imperciocchè subito dopo che ne ho cavato il cotico , lo aro a mezzo piede in profondità , e lo lascio in tale stato durante l' inverno ; e alla seguente primavera prendo tanto letame , quanto ne mettevo sulla vigna dove ho messo il cotico ; con questo letame io ristoro il mio prato : dipoi , se questo è un

pezzo d'un Operaio, vi semino dieci libbre di semenza di fieno, che ho l'attenzione di sotterrare a un pollice e mezzo in profondità col foratojo a due capi; faccio quest'opera a piccioli colpi, affine di spargere egualmente la semenza: ciò fatto, vi semino ancora un quarto di libbra di trifoglio, detto di Fiandra, e prendo un rastrello per uguagliare il terreno, e nel tempo stesso per cuoprire il trifoglio; di maniera che in quest'anno medesimo vi faccio due buone raccolte di foraggio; laddove per l'innanzi non poteva farne che una.

Io ho ancora da parlare del lavoro delle vigne, intorno al quale differisco dagli altri Vignajuoli. Ella è cosa sorprendente che, dacchè si coltiva la vigna, non abbiassi peranche conosciuto, che il migliore tra tutti i lavori che le si possa dare, è, se non m'inganno, in autunno, da dopo la vendemmia fino a Natale, tempo in cui si troverebbe degli Operai a un buon prezzo.

Egli

Egli è un errore il credere che per tal modo s' introdurrebbe il freddo nella terra, e che si esporrebbe le vigne al ghiaccio: una replicata sperienza m' ha dimostrato, che questo lavoro, ben lungi dall' esporle al ghiaccio, anzi ne le preserva, particolarmente se si prende quella stagione per ristorarle. Immediatamente dopo d'aver affossato, alcune volte è sopraggiunto al mio lavoro il ghiaccio. Io non mi sono giammai accorto ch' egli abbia in niun menomo conto danneggiato i miei ceppi. Anzi per lo contrario ne ho avuto meno di agghiacciati di quello che nelle altre vigne, le quali non erano state arate in autunno: ma quali immensi vantaggi non si ricaverrebbero da un tal lavoro? E primieramente, v' ha mezzo più proprio per distruggere radicalmente ogni sorte di cattive erbe? 2. Il letame, che allora si mette in terra, la riscalda durante l' inverno, s' incorpora con la terra, nutrisce e fortifica le radici dei
cep-

ceppi, e li rende fecondi ; tutta la sostanza è messa a profitto : laddove quello, che vi si mette in primavera, ne perde una buona parte portandolo bene spesso a girle anticipatamente sulle vigne, dove si secca e svapora innanzi che sia coperto in terra , siccome è avvenuto nel 1761. e 1762., nelle quali annate ha regnato un vento di tramontana durante tutta la primavera, nè potevasi affossare, che lentissimamente, perchè il terreno era estremamente duro. Aggiungete ancora che, allorquando si affossa la seconda volta poco dopo la prima, questo letame è in parte riportato sopra la superficie della terra, dove perde la sua sostanza. 3. La terra così sollevata e aperta in autunno riceve più facilmente e in maggior abbondanza i sali, che l'aria, le nevi, le pioggie le comunicano nel corso dell'inverno ; ella è una spugna che non ne perde niente, il che equivale certamente al letame. 4. L' affossamento
di

di primavera n' è infinitamente più comodo, le terre forti si attenuano e divengono mobili a segno tale, che un Operaio in primavera fa tanto lavoro quanto ne farebbero due; risparmio ch'è tanto più considerabile ed utile, quanto più sono cari in primavera gli Operai, come si è veduto ultimamente, mentre non potevano fare che la metà dell'opera, e quando parecchi Vignajuoli, nonostante il bel tempo, sono stati sorpresi dalla foglia, e obbligati a farla prima di aver rotto tutte le loro vigne. 5. il quinto vantaggio è importantissimo, e merita tutta la nostra attenzione: non è egli evidente che una vigna, netta da qualunque erba in primavera, non si esaurirà nutrendo quella quantità di piante che la succhiano con grandissimo detrimento dei ceppi, i quali non ne hanno che i deboli rimasugli? Imperciocchè chi v' ha che non sappia, che la maggior parte delle vigne, allorchè si affossano, sono come prati,
e che

e che si è obbligato il più delle volte a svellere innanzi gli affossatori quella quantità d'erbe, molte delle quali danno già le loro semenze, le quali ben tosto germogliano, e vessono la terra dopo l'affossamento: aggiungete, che verso la fine del mese di agosto, e nel corso di quello di settembre, si è obbligato di andare di nuovo ad esplorare nelle vigne, nel tempo che il loro frutto matura, per cavarvi le erbe, per timore che queste non promuovano il marcimento delle uve avanti la loro maturità. Svellendo allora queste male erbe, non si può a meno di fare molto male, colpendo ne' grappoli che sono così delicati. E finalmente, se sopravviene un ghiaccio in primavera, allorchè sono comparsi i bottoni o gemme delle viti, quali sono le vigne meglio guernite? Non saranno quelle, sulle quali il gelicidio non avrà trovato niente per fermarsi, o attaccarvisi, e nelle quali il calore che esala da una

terra aperta, ne avrà difeso e preservato i ceppi? Per questa parte principalmente il lavoro d'autunno arricchirebbe il Vignajuolo, e ne lo rifarebbe abbondevolmente per parecchi anni.

Molti Vignajuoli si burlano di me, vedendomi fare questo lavoro. Arare le vigne immediatamente dopo la raccolta, introdurvi l'inverno, non darfi alcun riposo, far delle spese premature, e innanzi di aver veduto il suo vino? Quale stravaganza! Alcuni tuttavia, sia per imitazione, sia per raziocinio e persuasione, hanno cominciato di adottare questo metodo, e certamente non lo tralascieranno.

Ma sarebbe di dovere che i Padroni, per eccitare il coraggio dei loro Vignajuoli, gli ajurassero facendo una parte delle spese che esige questa coltura, finattantochè i Vignajuoli vedessero con la propria loro sperienza quanto sarebbe utile questo lavoro d'autunno; ed io consiglio tutti quelli che vogliono ascoltarli, ad arare profonda-

damente in questo lavoro d'autunno, per riparare a ciò che non mancherà di accadere alla primavera seguente, in cui gli Operaj strapazzeranno l'opera trovandola troppo facile; io consiglio ancora di non lavorare le sue vigne meno di tre volte, rompere, dare il secondo e il terzo lavoro, e fare le altre operazioni ai loro tempi, e col buon tempo. Riguardino come l'articolo il più essenziale della loro coltura quello d'impedire che le loro terre non perdano i loro succhi nella nutrizione di tristi erbami; questi sono sanguisughe che si nutrono perpetuamente a spese dei ceppi, e che non si può mai abbastanza affaticarsi a distruggere. Finalmente il frequente lavoro diventa meno faticoso, risparmia i concimi, ed è con la divina benedizione la principale sorgente delle ubertose raccolte (a).

Io

(a) *Se il pendio delle vigne è assai rapido,*

Io non passerò sotto silenzio un ostacolo che scuopro alla buona coltura delle vigne. Questo nasce dalla troppo grande estensione di terra che si affida a un Vignajuolo. Ho osservato che alcuni Vignajuoli, provveduti di sette o otto *pose* di vigna, non hanno fatto niente più di vino di quello, che ne han fatto altri Vignajuoli, i quali non ne avevano che quattro *pose*. Da
che

vido, non è da temersi che le terre separate da questo lavoro d'autunno non siano asportate dalle abbondanti piovre, che sovente sopravven-
gono in questa stagione? Se le vigne sono meno inclinate, o quasi in piano; e se le acque di questa stagione umida e piovosa, in cui l'evaporazione è minore, riempiono le terre sollevate e spugnose, non è egli da temersi che, sopravvenendo in dicembre il ghiaccio sopra questi terreni umettati, non faccia perire i ceppi? Convien egli tagliare la vigna facendo questo lavoro d'autunno, come si è provato presso il Lago di Biene? Si desidera che l'Autore di questa Memoria faccia delle nuove sperienze, e possa risolvere queste difficoltà.

che può provenire una così sorprendente differenza ? Non è difficile lo scuoprirlo . Ecco , a mio parere , da che proviene, almeno in parte.

Un Vignajuolo , che ha sulle sue braccia troppo terreno , non può coltivarlo bene . Di già ei non può lavorare le sue vigne che una volta all'anno, ed anche assai leggiermente: egli non fa altro, come si dice, che gratugiar la terra: e come si può pretendere ch'egli vi trovi il suo conto? Bisogna intanto mantener gli Operaj: egli prova allora che *chi abbraccia troppo, nulla stringe*. Si dirà ch'egli dee prendere tanti Operari, quanti bastano per vangare le sue vigne almeno due volte all'anno; e ciò regolarmente. Ma, oltrechè non si può sempre provedersi d'Operaj quando si vorrebbe, si cade ancora in inganno con questo calcolo: imperciocchè l'esperienza tutto giorno dimostra, che quanto più sono numerose le truppe d'Operaj

peraj sopra una vigna, tanto più consumano d'alimento, e fanno meno lavoro. Io ne ho veduto un truppa di otto o nove persone, e un'altra di sole quattro, ed ho osservato consuma sorpresa, che queste ultime aveano fatto alla fine della giornata tanto lavoro, quanto le altre, ciò è perchè in queste tuppe numerose, a riserva d'un bravo e diligente Lavoratore che v'ha, tutto il resto non fa che ciarlare la metà del tempo; e per ciarlare bisogna stare in piedi, imperciocchè non si può fare due cose in una volta; e finchè si sta ritto in piedi non si rivolta la terra non si va avanti col lavoro, e all'ora del mangiare non si ha niente meno buon appetito. Ecco ciò che rovina infallibilmente il povero Vignajuolo. Egli ha troppo bocche da mantenere, e troppo poche braccia per lavorare.

Se mi si domanda al presente quale proporzione si debba osservare nella

C

quan-

quantità di vigne, di cui si vuole caricarsi, io non dissimulerò il mio sentimento sopra di ciò: io credo che un Padrone giudizioso non debba dare che al più quattro o cinque *pose* di vigne per cialcun Vignajuolo. Torna assai meglio averne molti; questo sarà il vantaggio del Padrone e quello dell' Affittuale: riguardo al numero dei Lavoratori, credo che non ne abbisognino più di tre o quattro insieme, la ragione si è, che saranno meno distratti, e per conseguenza più applicati all' opera. Peraltro io non pretendo in nessuna maniera di fare una legge delle mie piccole istruzioni: ciascuno può farne uso come la intende: ma posso dire, senza offender la verità, ch' io segno costantemente questa pratica, e che ne riporto de' vantaggi considerabilissimi.

Ben si vede ch' io non faccio che toccare alla sfuggita la materia; converrebbe fare un grosso volume, se si

SOPRA LE VIGNE. 35

voleffe esaminare tutto quello che è relativo alla coltura delle vigne. Ma ciò sarebbe di gran lunga superiore alle mie forze.

IL FINE.

217981